



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR ÇEŞİTLEMESİ

4 adet pancar
1 adet soğan
2 çorba kaşığı pirinç
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt

Pancarlar kabuklu olarak haşlanır. Kabukları soyulur ve kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Soğan ince doğranır zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine pancar, pirinç, şeker, tuz ve 1 su bardağı su eklenir. Kapak kapatılır, orta ateşte 15 dakika pişirilir. Sarımsaklı yoğurt eşliğinde ılık servise sunulur.